5.130 Polievka zemiaková so sterilizovanými šampiňónmi
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	12,50	12,50	14,50	14,50	15,00	15,00	17,00	17,00
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
múka hladká	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40
zemiaky	5,00	3,50	6,00	4,20	7,00	4,90	8,00	5,60
olej	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
bobkový list	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
mlieko	5,50	5,50	5,50	5,50	7,00	7,00	8,00	8,00
ocot	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
cukor kryštálový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
korenie čierne celé			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
šampiňóny sterilizované	0,60	0,60	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Umyté, očistené zemiaky pokrájame na kocky, pridáme bobkový list, korenie a povaríme. Múku opražíme nasucho, rozriedime olejom, časťou mlieka a pridáme do uvarených zemiakov. Pridáme odkvapkané, pokrájané šampiňóny, zvyšok mlieka, zjemníme maslom, dochutíme soľou, cukrom, octom a varíme ešte 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg

A	399	96	2,97	3,3	0,9	12,8	1,3	84,6	0,7	0,022	0,1	0,1	7,2	0,0
B	459	110	3,23	3,8	1,2	14,7	1,6	88,5	0,8	0,022	0,1	0,1	8,3	0,0
C	563	135	3,94	5,0	1,8	17,3	1,9	109,1	1,0	0,025	0,1	0,1	9,5	0,0
D	670	161	4,61	6,2	2,5	20,2	2,2	126,1	1,1	0,031	0,1	0,2	11,4	0,0